

Universidad Rafael Landívar  
Facultad de Ingeniería  
Ingeniería en informática y sistemas  
Docente: Ing. Aguilar rojas Luis Enrique

Actividad 2 Semana 3  
Algoritmo comida favorita

Romero Quim, José Daniel  
Carnet: 1305225

Guatemala, 3 de Feb. de 25

### 1) Descomposición

- \*Preparar los ingredientes
- \*Mezclar la masa
- \*Cocinar los panqueques
- \*Servir los panqueques

### 2) Patrones

- \*Medir ingredientes
- \*Mezclar
- \*Cocinar en una sartén
- \*Servir con complementos

### 3) Abstracción

- \*Ingredientes: harina, huevos, leche, azúcar, polvo de hornear, sal, mantequilla
- \*Herramientas: tazón, batidor, sartén, espátula
- \*Proceso: mezcla, cocción, y servicio

### 4) Algoritmo

#### Inicio

##### Paso 1: Preparar ingredientes

- \*Medir 1 taza de harina
- \*Medir 2 cucharadas de azúcar
- \*Medir 1 cucharada de polvo de hornear
- \*Medir 1 pizca de sal
- \*Romper 1 huevo
- \*Medir 1 taza de leche
- \*Derretir 2 cucharadas de mantequilla

#### Paso 2: Mezclar masa

- \*En un tazón grande, combinar la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal
- \*Hacer un hueco en el centro y añadir el huevo, la leche y la mantequilla derretida
- \*Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea (no sobremezclar)

#### Paso 3: Cocinar panqueques

- \*Calentar una sartén antiadherente a fuego medio
- \*Verter un cucharón de masa en la sartén caliente
- \*Cocinar hasta que aparezcan burbujas en la superficie (aproximadamente 2-3 minutos)
- \*Voltear y cocinar por el otro lado hasta dorar (aproximadamente 1-2 minutos)

#### Paso 4: Servir panqueques

- \*Retirar el panqueque de la sartén y repetir hasta terminar la masa
- \*Servir con jarabe de arce, frutas o los complementos